Speisen zum Fest I

Allgemeines:

Bevor Du Dir die leckeren Rezepte anschaust oder selbst ausprobierst, erfährst Du noch ein paar Besonderheiten zu dem Thema „Muslime und Essen“.

Du solltest zunächst den Unterschied zwischen *halal* und *haram* kennen:

Halal

Nach islamischen Regeln wird unterschieden, ob ein Essen rein oder unrein ist. Halal bedeutet „das Zulässige, Erlaubte und Gestattete“. Es kann allgemein verwendet werden, indem einfach alle Dinge, die im Islam erlaubt sind, als halal bezeichnet werden.

Im Zusammenhang mit Speisen wird halal für das „erlaubte“ Essen benutzt.

Haram

Haram ist das Gegenteil von Halal und bedeutet „das Unzulässige, Verbotene und nicht Gestattete“. Für Muslime sind in Bezug auf die Ernährung folgende Dinge nicht zulässig:

- Schweinefleisch
- Rauschmittel aller Art, auch Alkohol
- Vergorenes
- Blut
- Tiere zu essen, die schon tot waren (Aas)
- Fleischfressende Tiere
- Reptilien, Insekten
- Tiere, die nicht nach den Regeln der Schächtung zubereitet werden

Diese Regeln haben zur Folge, dass Muslime ihr Fleisch und andere Produkte, die im Zusammenhang mit diesen Regeln stehen, oft in separaten Läden besorgen. So können sie sicher sein, dass die Produkte den Vorschriften gemäß verarbeitet werden.



Schächtung/ arab. dhabiha

Da für Muslime Blut verboten ist, gilt es bei der Schlachtung das Tier ganz ausbluten zu lassen. Zudem wird während der Schlachtung der Name Gottes über dem Tier ausgerufen.

Speisen zum Fest II

__Zum Aschura-Fest: Aschure__

Zutaten:

100 g weiße Bohnen

100 g Kichererbsen

125 g weißer Weizen

2-3 Orangen

5-6 getrocknete Feigen

100 g getrocknete Aprikosen

100 g getrocknete Pflaumen

2 Esslöffel Stärkemehl, 500 g Zucker

1 Esslöffel Rosenwasser

150 g gehackte Walnüsse

Einweichzeit: 12 Stunden

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden

Garzeit: 40 Minuten

1. Die weißen Bohnen, die Kichererbsen und den Weizen am Vortag getrennt in kaltem Wasser einweichen.
2. Am Tag der Zubereitung die Orangen schälen und ebenso wie die Feigen und die Aprikosen in Stücke schneiden. Die Pflaumen entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden.
3. Die Kichererbsen und die weißen Bohnen sowie den Weizen in reichlich Wasser 20 Minuten kochen lassen und dann abgießen.
4. Die Kichererbsen, die Bohnen und den Weizen zusammen mit den Orangen, den Feigen, den Aprikosen und den Pflaumen in einen großen Topf geben.
5. Das Stärkemehl mit 1 Tasse Wasser verrühren.
6. 1 l Wasser und 500 g Zucker zu dem Gemüse und den Früchten in den Topf geben, das verrührte Stärkemehl zufügen und alles 15-20 Minuten kochen lassen. Mit dem Rosenwasser parfümieren.

Das süße Allerlei in Dessertschalen füllen, mit den Walnüssen verzieren und heiß oder kalt servieren.

Tipp: Zur Verschönerung kann man mit den Walnüssen noch Granatapfelkerne auf die Aschure geben. Zu den getrockneten Früchten kann man 100 g Sultaninen zufügen.

Speisen zum Fest III

*<u>Zum Zuckerfest: **Baklava** (Süße Blätterteigschnitten)</u>*



Baklava sind eine äußerst süße türkischen Nachspeise. In der Türkei sind Festtage ohne diese Schnitten nicht denkbar.

Zutaten:
500 g tiefgefrorener Blätterteig
125 g Butter
250 g Haselnüsse
75 g Pistazien
75 g Mandeln
1 Glas (250 g) Honig
3 Essl. Orangensaft
Saft von ½ Zitrone
Alufolie

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden
Garzeit: 45 Minuten

1. Den Blätterteig nach Vorgabe auftauen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Kastenform mit Alufolie auslegen. Den Formrand und die Alufolie gut einfetten.
3. Die Butter zerlassen. Jede Teigplatte zu doppelter Kastenform ausrollen und dann halbieren. Haselnüsse und Pistazien hacken, die Mandeln fein mahlen. Alles gut miteinander vermischen.
4. Eine Teigplatte in die Form legen, mit Butter bepinseln und mit der Nussmischung bestreuen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis alle Teigplatten und die Nüsse verbraucht sind. Mit einer Teigplatte abschließen.
5. Das Gebäck im Backofen auf der untersten Schiene 15 Minuten, dann auf der mittleren Schiene 30 Minuten lang goldbraun backen.
6. Inzwischen den Honig erwärmen und mit Orangensaft und Zitronensaft auffrischen. Baklava in rechteckige Stücke schneiden.
7. Den Sirup über den fertigen Kuchen gießen und ein paar Stunden einziehen lassen.

Tipp: Sehr gut passt es, Baklava mit schwarzem Tee zu servieren.

Speisen zum Fest IV

Zum Opferfest: ***Selbstgebackenes Schaf***



Zutaten:
Teig:
200 g Zartbitterschokolade
200 g weiche Butter oder Margarine
150 g Puderzucker
3 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
175 g Mehl
2 Esslöffel Kakao
1 Teelöffel Backpulver
75 g Kokosraspel
75 ml Kokosmilch (aus der Dose)
2 Dosen Ananasstücke (à 260 g Abtropfgewicht)

Verzierung:
2 Packungen dunkle Kuchenglasur (à 100 g)
ca. 125 g Kokosraspel
75 g Puderzucker
1 Esslöffel Zitronensaft

Teig:
1. Die Schokolade grob zerbrechen und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Das Fett, Puderzucker und Vanillezucker etwa fünf Minuten schlagen, bis das Fett hell und cremig ist. Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Die Eier nacheinander hinzu geben.
2. Mehl, Kakao, Backpulver und Kokosraspel mischen und im Wechsel mit der Kokosmilch unterrühren.
3. Die Ananasstücke gut abtropfen lassen, fein würfeln und mit einem Teigschaber vorsichtig unter den Teig rühren.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2) etwa 30 bis 40 Minuten backen. Kuchen kurz abkühlen lassen. Die Schablone für das Schaf darauf legen und den Kuchen ausschneiden.

Verzierung:
1. Die Kuchenglasur in der Packung im heißen Wasserbad schmelzen und auf die Kuchenplatte geben.
2. Glasur gleichmäßig verstreichen. Auf die feuchte Glasur die Kokosraspel streuen, dabei den Kopf des Schafes frei lassen.
3. Puderzucker und Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren, in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel fest verschließen.
4. Eine kleine Ecke von dem Beutel abschneiden und die Umrisse für das Ohr, Maul, Nase und Auge auf das Schaf zeichnen.
5. Trocknen lassen.

Speisen zum Fest V

*Kandil-Ringe: **Simit***



Dieses nur wenig süße Gebäck wird vor allem an Kandil-Tagen angeboten. Kandil ist das arabische Wort für „Öllampe". Kandil-Tage sind besondere religiöse Feiertage. In der Türkei ist die Tradition der Kandil-Tage weit verbreitet.

Zutaten:
1 Prise Salz
500 g Mehl
2 Eigelb
25 g Hefe
0,125 l lauwarmes Wasser
60 g zerlassene Butter
10 TL Sesam
2 EL warmer Honig
1 EL Mahlep - Pulver aus Steinweichseln / Wildkirschen (erhältlich in manchen türkischen Geschäften; ersatzweise kann man auch einige Tropfen Bittermandelöl verwenden)
ca. 1Liter kochend heißes Wasser

Zubereitung:
1. Die Hefe zerbröckeln und in das lauwarme Wasser einrühren. Mehl und Hefewasser in eine Schüssel geben und gründlich verarbeiten.
2. Die zerlassene Butter, Salz, Honig und das Mahlep einkneten.

1. Zugedeckt 3/4 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Teig in gleich große Stücke aufteilen und zu Würstchen rollen.
2. Mit einer Schaumkelle jedes Plätzchen einzeln 1/2 Minute in das kochendheiße Wasser eintauchen, danach zuerst in Eigelb und dann im Sesam wälzen.
3. Den Backofen auf 175 Grad einschalten und die Plätzchen ca. 30 Minuten knusprig braun backen.